

Speiseplan KW 45

02.11.- 08.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,70 €	Käsecremesuppe	Grießklößchensuppe	Linsensuppe	Spinatcremesuppe	Tomatencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,90 €	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Rinderfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Hörnchennudeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Maultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Paniertes Seelachsfilet mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Kartoffeln	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Eierstich und Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 10,00 €	Schweinegulasch mit Kartoffelbällchen und gedämpftem Kohlrabi	Schlemmerfilet Bordelaise mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, Eierknöpfle und Karottensalat	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Farmersalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree	Gemischter Hackbraten mit Bratensauce, Kroketten und Rohkostsalat	Frikadelle mit Bratensauce, Bohnen gedämpft Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 9,80 €	Spaghetti mit Soja-Gemüsebolognese	Linsenlasagne mit Cremesauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und Karottensalat	Käsespätzle und Farmersalat	Fusillipfanne mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu scharfe Tomatensauce		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,80 €	Gemüsestrudel mit Ratatouille-Gemüse und Polenta	Gemüse-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Kartoffeln mit Kräuterquark und Karottensalat	Sojageschnetzeltes mit Couscous und blanchiertem Brokkoli	Chili sin Carne mit Reis		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 10,00 €	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,50 €	Birne	Clementine	Quarkspeise mit Kirschen	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Kiwi	Fruchtjoghurt	Fruchtkompott
Allergiker Menü 10,80 €	Linsen mit Nudeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Kartoffelcremesuppe	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 45 02.11.-08.11.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Käsecremesuppe AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsebrühe Z Grießklößchen AW,B,F,Z	Lintensuppe AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Spinatcremesuppe AW,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü Silber	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Rinderfrikadelle AW,F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Hörnchennudeln AW,F,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Maultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Mischgemüse in Kräuter- Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z	Königsberger Klopse AW,F,G,Z, 3 Kapernsauce AW,Z Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse AW,J,Z,3 Eierstich B,F,Z Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AH,A D,J,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Schweinegulasch AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelbällchen B,F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z	Schlemmerfilet Bordelaise AW,D,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfe AW,F,Z Karottensalat Z,2	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelknödel Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Erbsen Z Kartoffelpüree B,Z,3	Hackbraten (Rind/Schwein) AW,F,G,J, Z,3 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kroketten B,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Frikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Bohnen gedämpft Z Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Spaghetti AW,F,Z Soja-Gemüsebolognese AW,AG,I,J ,Z,3	Linsenlasagne AW,J,Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J ,Z,3 Karottensalat Z,2	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Fusillipfanne AW,B,J,Z Tomatensauce scharf AW,AG,I,J ,Z,3		
Vegetarisch	Gemüestrudel AW,B,F,J,Z Ratatouille AW,AG,I,J ,Z,3 Polenta aus Maisgrieß Z	Gemüse-Köttbullar F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffeln Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Kartoffeln Z Kräuterquark AG,B,J,Z Karottensalat Z,2	Sojageschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Couscous und in AW,J,Z blanchiertem Brokkoli Z	Chili sin Carne AW,AG,B, I,J,Z,3 Reis Z		
Salatteller	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salatteller B,M,Z,2,3, 5 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salatteller AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z		
Dessert	Birne Z,9	Clementine Z,9	Quarkspeise mit Kirschen B,Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Kiwi Z	Fruchtojoghurt B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker Menü	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Kartoffelcremesuppe Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte	
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse	
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse	
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse	
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite	
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine	
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse			

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachst

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angeossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.